3.18. *Annexe 5*

Le titre même de cette annexe n'est pas approprié puisqu'en réalité celle-ci vise à réglementer les « vaccins » et non les « conditions de vaccination ». D'autre part, son contenu ne saurait être justifié, dès lors que le document COM(88) 779 final — SYN 190 — qui vise à établir des dispositions complémentaires pour les médicaments vétérinaires immunologiques dans le cadre de l'élargissement du champ d'application de la directive 81/851/CEE devrait aboutir à une directive en la matière, que l'on souhaite voir adoptée dans un proche avenir.

En conséquence, le Comité préconise la suppression de cette annexe, ainsi que des références qui y sont faites dans le texte du règlement.

Fait à Bruxelles, le 31 mai 1989.

Le Président

du Comité économique et social

Alberto MASPRONE

Avis sur la proposition de directive du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

(89/C 194/06)

Le 26 décembre 1988, le Conseil a décidé, conformément à l'article 100A du Traité instituant la Communauté économique européenne, de consulter le Comité économique et social sur la proposition susmentionnée.

La section de l'industrie, du commerce, de l'artisanat et des services, chargée de préparer les travaux en la matière, a élaboré son avis le 3 mai 1989 (rapporteur: M. Gardner).

Le Comité économique et social, lors de sa 266e session plénière (séance du 31 mai 1989), a adopté l'avis suivant par 85 voix pour, 43 voix contre et 16 abstentions (vote nominal).

1. Introduction

1.1. L'ionisation des denrées alimentaires [1] est utilisée pour détruire des bactéries dangereuses et certains organismes pathogènes, ainsi que les insectes parasites. Elle est également employée pour prolonger la durée de conservabilité de certaines denrées. C'est dans ce but que les aliments sont exposés à l'irradiation ionisante, soit au moyen de machines électriques, soit au moyen de sources isotopiques. Dans les deux cas, l'irradiation est dûment contrôlée. Ce procédé est coûteux et complexe sur le plan technologique; on en limitera donc l'application à des cas spécifiques.

1.2. Nombreux sont ceux qui dans l'opinion publique sont gravement préoccupés par l'acceptation, par le consommateur, de l'ionisation des denrées alimentaires et par la protection des travailleurs employés dans les établissements d'ionisation. Les préoccupations portent notamment sur l'innocuité et la nécessité technologique de ce procédé de conservation, sur les risques inhérents aux opérations d'ionisation et le non-respect des règles d'hygiène ainsi que sur le nombre croissant de postes de travail exposés aux radiations et le problème nutritionnel posé par une moindre valeur nutritive des aliments pour le corps humain, pouvant éventuellement résulter de l'ionisation.

1.3. La technique de l'ionisation des denrées alimentaires inférieure ou égale à 10 kGy a fait l'objet d'essais nutritionnels et toxicologiques approfondis au cours des 30 dernières années, y compris des essais multigénérations sur des animaux. L'essentiel des résultats, très complets sur le plan scientifique et technique, a été obtenu dans le cadre d'un projet international financé par 25 gouvernements. En conséquence, la norme de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO-OAA) et de l'Organisation mondiale

[1] L'irradiation des denrées alimentaires est autorisée à des degrés divers (pour différents produits) par six États membres, à savoir la Belgique (environ 10 denrées), le Danemark (2), l'Espagne (2), la France (environ 9), l'Italie (3) et les Pays-Bas (environ 40). L'Irlande, la Grèce et le Portugal n'ont pas de législation interdisant ou autorisant l'ionisation des denrées alimentaires. Au Luxembourg, la situation n'est pas claire. Le Royaume-Uni interdit l'ionisation. La République fédérale d'Allemagne interdit en principe l'ionisation mais une autorisation administrative peut être accordée pour certaines denrées (par exemple les épices).

de la santé (OMS) (CODEX) constate que le procédé de l'irradiation des denrées alimentaires est reconnu comme ne présentant aucun risque dans son application générale jusqu'à une dose d'un niveau global moyen d'absorption de 10 kGy. Ces conclusions ont ensuite été approuvées par le comité scientifique de l'alimentation humaine de la CEE.

Comme toute évaluation touchant à la sécurité, cette appréciation porte sur l'importance relative des risques prouvés et peut-être même des risques non prouvés.

1.4. La possibilité de recourir à l'ionisation ne doit pas pour autant conduire à un relâchement de l'hygiène dans la production ou le traitement des denrées alimentaires.

2. Situation actuelle des établissements d'ionisation

2.1. Il existe pour le moment un minimum de 150 établissements d'ionisation dans le monde, dont un certain nombre sur le territoire de la Communauté. D'autres installations sont actuellement à l'étude dans certains États membres de la Communauté et ailleurs dans le monde.

Étant donné que l'ionisation n'est pas décelable dans le produit alimentaire final, l'ensemble de la production provenant de ces installations, communautaires ou non, pourra continuer à circuler librement sur tout le territoire de la Communauté aussi longtemps que les contrôles applicables à ces installations n'auront pas fait l'objet d'un accord international.

3. Détection des aliments ionisés

3.1. L'ionisation répondant aux conditions de contrôle préconisées par la Commission et par le CODEX *alimentarius* est un traitement très léger et les modifications auxquelles elle donne lieu ne sont généralement pas suffisamment importantes pour être décelées avec les méthodes actuelles de détection. Par ailleurs, ces méthodes actuelles de détection potentielle sont trop imprécises, trop coûteuses et trop complexes pour servir de base à un contrôle international de l'ionisation des denrées alimentaires.

3.2. Cependant, ces problèmes de détection ont amené les représentants des différentes organisations syndicales agricoles et de consommateurs de la CEE à se préoccuper des aspects liés au contrôle international de l'ionisation des denrées alimentaires.

3.3. Le Comité reconnaît qu'un effort considérable de recherche et développement (R & D) est actuellement en cours dans les États membres afin de résoudre le problème que pose la détection. Compte tenu de l'importance centrale de cette question, le Comité invite instamment la Commission à augmenter de façon substantielle les crédits à la recherche dans le but de trouver à très bref délai une méthode de détection valable et facile à appliquer. Le Comité préférerait nettement que la mise en œuvre de ce projet de directive soit différée jusqu'à ce que des tests acceptables permettant de détecter l'ionisation soient disponibles.

4. Commerce communautaire

4.1. La Commission, se fondant sur la pratique existante, propose un système d'agrément et d'inspection des installations afin de surmonter les inconvénients découlant de l'impossibilité actuelle de déceler l'ionisation des produits alimentaires.

4.2. Compte tenu du fait qu'à partir de 1993 les denrées alimentaires pourront circuler librement sur tout le territoire de la Communauté, il semble qu'il n'y ait que deux options possibles:

a) soit s'en tenir au contrôle de l'ionisation des denrées alimentaires régi par la seule législation nationale, ce qui signifie en pratique la liberté de circulation pour les aliments ionisés en provenance des pays autorisant ce procédé;

b) soit ébaucher un cadre législatif communautaire, comme le propose la Commission.

4.3. En outre, il est particulièrement important de faire en sorte que les États membres n'importent des produits alimentaires ionisés en provenance de pays tiers que dans la mesure où ces produits satisfont à une norme communautaire préalablement établie (ainsi qu'il est proposé à l'article 8).

5. Observations générales

Compte tenu de ce qui précède, le Comité juge préférable de ne pas se prononcer en faveur d'un cadre législatif communautaire en matière d'ionisation alimentaire, étendu à d'autres aliments que les épices, tant que la Commission européenne n'a pas fourni la preuve décisive de la nécessité technologique et de l'innocuité de cette méthode de conservation.

En conséquence, le Comité engage la Commission à présenter un rapport concernant:

— l'évaluation par certaines organisations internationales de l'irradiation des denrées alimentaires,

— la poursuite du développement d'autres méthodes de conservation,

— les possibilités de détection de l'ionisation,

— les expériences internationales en matière d'ionisation,

— les importations de produits faisant fréquemment l'objet d'un traitement par ionisation,

— le relevé des capacités des installations spécialisées établies dans la Communauté présentant les conditions requises pour effectuer les opérations d'ionisation,

— l'état actuel du débat sur l'irradiation des aliments au sein des États membres de la Communauté, de la Commission et du Conseil.

6. Observations particulières

Article 1.2 (a)

Le niveau d'énergie maximum devrait être porté à 10 MeV, et cela uniquement pour le développement des dispositifs anti-terroristes dans les aéroports. Cette mesure concerne également la détection par rayons X des armes dissimulées dans les envois de denrées alimentaires.

Article 4.1

Cet article, qui traite de la réirradiation, est trop confus. Le Comité préfère le texte du CODEX, qui fait appel à la notion de doses maximales.

Article 5

Cet article renvoie à la directive 79/112/CEE relative à l'étiquetage. Celle-ci est actuellement en cours de révision; la référence devra être modifiée en conséquence. Il est important à cet égard de noter que la directive modifiée relative à l'étiquetage ne prend pas toujours en compte les fruits et les légumes. L'introduction de dispositions claires et univoques en matière d'étiquetage est nécessaire. Aucune décision n'a encore été prise jusqu'ici en ce qui concerne la directive modifiée relative à l'étiquetage.

Article 5.2

Alors même que la directive sur l'étiquetage, dans sa version modifiée, réglemente les descriptions à l'usage du consommateur final, la proposition de directive à l'examen ne traite que de l'étiquetage pour le commerce intermédiaire. Cela étant, il serait souhaitable de modifier l'article 5.2 (e) de telle sorte qu'il corresponde à la description telle qu'elle figure dans la directive modifiée 79/112/CEE, ce qui permettrait au fabricant de savoir quelles sont les indications qui doivent figurer sur l'étiquette du produit final. L'expression actuellement utilisée est soit « irradié » soit « traité par ionisation ». Le sigle international, qui peut être apposé en plus de la mention, peut, dans certains pays, prêter à confusion, raison pour laquelle le Comité invite la Commission à étudier un autre symbole qui devrait être d'utilisation pour les produits circulant dans la CEE.

Article 6

Le Comité souhaite attirer l'attention sur l'importance qu'il accorde à la protection des travailleurs. Des systèmes adéquats de protection des travailleurs ont heureusement déjà été mis au point pour des installations d'ionisation utilisées dans la Communauté pour la stérilisation des équipements médicaux. Les installations d'ionisation alimentaire devraient bénéficier des mêmes garanties, de même que les autres utilisations à venir.

Article 7

Le Comité souhaiterait que les registres soient conservés pendant une période de 20 ans, ou pendant une période correspondant à la pratique existante en fonction du type de documents.

Article 8.2

Le Comité invite la Commission à incorporer dans cet article un paragraphe reprenant le sens pertinent des observations de l'exposé des motifs (page 5), c'est-à-dire que la Communauté doit se réserver le droit d'instaurer un système d'inspection indépendant si la coopération internationale en cours n'était pas entièrement couronnée de succès.

Remplacer « peut » par « devrait ».

Article 9

Ajouter « conformément à la directive du 22 décembre 1988 relative à l'emballage alimentaire ».

Article 11

La procédure décrite à l'article 11 de la proposition de directive s'applique à des modifications qui pourront s'avérer nécessaires dans divers cas notamment dans ceux décrits aux articles 10, 12 et 13. Le Comité est d'avis que la procédure actuellement proposée devra inclure également la consultation du Comité économique et social et prévoir qu'il appartiendra au Conseil de statuer sur les modifications à introduire. La procédure prévue à l'article 11 devrait donc être modifiée en conséquence.

Article 12

Ajouter: « Lequel devrait prendre en compte les résultats des expertises OAA/OMS. »

Annexe 1

Le Comité est préoccupé par le fait que l'ionisation des denrées alimentaires pourrait être utilisée pour masquer des produits ne répondant pas aux exigences en vigueur en matière d'hygiène; il recommande vivement par conséquent que la Commission établisse des critères bactériologiques applicables sur tout le territoire de la Communauté. L'annexe 1 devrait faire l'objet d'une révision critique correspondant aux « besoins » tels que décrits ci-dessous au premier tiret de l'annexe 5.1.

Ce tableau ne correspond pas tout à fait à l'expertise du Comité scientifique de l'alimentation humaine. Le Comité souhaiterait apporter les modifications suivantes:

a) Il serait souhaitable de préciser pour chaque cas le but de l'ionisation — par exemple réduction de la charge bactérienne, décontamination, etc.

b) Il serait préférable de remplacer l'expression « flocons de céréales » par le terme « céréales », utilisé dans le rapport du Comité scientifique de l'alimentation humaine.

Annexe 3

Voir observations relatives à l'article 5.2.

Annexe 4

Il convient de définir le terme « lot » pour les besoins du traitement en continu. Il existe des précédents dans d'autres directives.

Annexe 5 — 1

Premier tiret

En conformité avec le texte de la directive sur les additifs alimentaires, il convient de modifier le libellé comme suit:

« Le terme « besoin » est défini comme un avantage démontrable au bénéficice du consommateur sur le plan technologique, économique ou autre. »

Second tiret

Ajouter:

« En accord avec l'évaluation du Comité scientifique de l'alimentation humaine. »

Annexe 5 — 2

Il conviendrait de remanier le premier membre de phrase comme suit:

« L'irradiation des denrées alimentaires ne peut servir que les objectifs suivants; »

Dernier tiret

Remplacer « désinfecter » par « désinfecter et/ou décontaminer. »

Fait à Bruxelles, le 31 mai 1989.

Le Président

du Comité économique et social

Alberto MASPRONE

ANNEXE

à l'avis du Comité économique et social

Les membres suivants, présents ou représentés, ont voté en faveur de l'avis:

Mesdames/Messieurs: Amato, Aparicio Bravo, Ataide Ferreira, Bazianas, Bento Gonçalves, Beretta, Berger, Bleser, Boddy, Boisserée, Bos, Breyiannis, Briganti, Broicher, Burnel, Cal, Calvet Chambon, Carroll, Cavazzuti, Ceballo Herrero, Christie, Conde, Corell Ayora, Cortois, Dassis, Della Croce, De Tavernier, Dos Santos, Droulin, van Eekert, Elstner, Etty, Eulen, Flum, Forgas, Frandi, Freeman, Gayetot, Germozzi, Geuenich, Glesener, Gomez Martinez, Gredal, Haas, Hagen, Hilkens, Houthuys, Hörsken, Jaschick, Jenkins, Kirchfeld, Lappas, Larsen, Laur, Liverani, Machado von Tschusi, Maddocks, Marvier, Morselli, Mourgues, Muhr, Muller, Murphy, Neto Da Silva, Nierhaus, Orsi, Petropoulos, Polyzos, Proença, Raftopoulos, Rouzier, Santillan Cabeza, Schmitz, Schnieders, Silva, Smith L. J., Städelin, Vallejo Calderon, Vassilaras, Velasco Mancebo, Vercellino, Vidal, Wick, Williams, Yverneau.

Les membres suivants, présents ou représentés, ont voté contre l'avis:

Mesdames/Messieurs: Arena, Arets, Bagliano, Beltrami, Berns, Ceyrac, Clavel, Collas, Coyle, van Dam, Dodd, Donck, Flather, Gardner, Green, Hancock, Hovgaard Jakobsen, Kaaris, Lustenhouwer, Mainetti, Moreland, Noordwal, de Normann, Panizo Arcos, Pardon, Pearson, Pelletier, Perrin-Pelletier, Poëton, Proumens, Ribière, Robinson, Rolão Gonçalves, Roseingrave, Schade-Poulsen, Speirs, Storie-Pugh, Tamlin, Telles, Termes Carrero, Tukker, Wagner, Whitworth.

Les membres suivants, présents ou représentés, se sont abstenus:

Mesdames/Messieurs: Aspinall, Bordes-Pages, Bredima-Savopoulou, Campbell, Giacomelli, Kazazis, Kröger, Löw, Mantovani, Margot, Mayayo, Bello, Muñiz Guardado, Quevedo Rojo, Riera Marsa, Serra Caracciolo, Strauß.